



> > Saftig kerniges Roggenbrot 23

Zutaten

Teigbereitung:

		Kundenrezept	Kalkulation
Salzsauerteig			
0,600 kg	Anstellgut	_____ kg	_____ €
3,000 kg	Roggenvollkornschrot SUPER GROB	_____ kg	_____ €
2,400 l	Wasser (TA 180)	_____ l	_____ €
0,060 kg	Salz	_____ kg	_____ €

Herstellung: Den Sauerteig im Spiralknetter 20 min im Schnellgang schaumig rühren.

Reifezeit: bei 28 – 30 °C, 16 – 20 h

Brühstück

3,000 kg	Roggenvollkornschrot SUPER GROB	_____ kg	_____ €
0,220 kg	Salz	_____ kg	_____ €
2,400 l	Wasser (TA 180)	_____ l	_____ €

Quellstück

2,000 kg	Sonnenblumenkerne (geröstet)	_____ kg	_____ €
1,000 kg	Leinsaat	_____ kg	_____ €
1,000 kg	Restbrot	_____ kg	_____ €
4,000 l	Wasser	_____ l	_____ €

Teig

6,060 kg	Sauerteig	_____ kg	_____ €
5,620 kg	Brühstück	_____ kg	_____ €
8,000 kg	Quellstück	_____ kg	_____ €
4,000 kg	Roggenmehl Type 1150	_____ kg	_____ €
0,030 kg	Hefe	_____ kg	_____ €
0,500 kg	Rübenkraut	_____ kg	_____ €
1,600 l	Wasser	_____ l	_____ €

25,810 kg		_____ kg	_____ €
------------------	--	-----------------	----------------

Zubereitung des Brotteigs

Knetzeit:	mit Spiralknetter, 30 min langsam, dann 45 min Teigruhe, nochmals 5 min kneten
Teigtemperatur:	27 – 28 °C
Teigeinlage:	2500 – 3000 g
Backtemperatur:	ca. 240 °C
Backzeit:	100 – 120 min

Verarbeitungshinweis

In Kästen ca. 240 °C Brötchentemperatur mit Dampf schieben, nach 5 Minuten den Zug ziehen und nach 20 Minuten wieder schließen. Temperatur um 40 °C zurücknehmen.

Viel Erfolg!

...alles
für Bäcker
und
Konditoren

